

Rezept

# Wurstsalat mit Gewürzgurken

Ein Rezept von Wurstsalat mit Gewürzgurken, am 15.10.2024

## Zutaten

<b>600 g</b> Fleischwurst am Ring oder Lyoner	<b>300 g</b> Gewürzgurken
<b>2 rote</b> Zwiebeln	<b>4 EL</b> milder Weißweinessig
<b>100 ml</b> Gewürzgurkensud	<b>4 EL</b> Kalbsfond (aus dem Glas; oder gute Fleischbrühe)
<b>1/2 TL</b> mittelscharfer Senf	<b>1 EL</b> Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer
<b>1 Bund</b> Schnittlauch	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal

## Zubereitung

1. Die Wurst pellen. Wurst und Gurken in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Zuerst die Wurst, dann Gurken und Zwiebeln auf vier tiefen Tellern anrichten.

---

2. Für die Marinade Essig, Gurkensud, Fond, Senf, Öl, Salz und Pfeffer mit dem Schneebesen gut verschlagen und über die Salatzutaten gießen. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden und überstreuen.